Pain Marais poitevin - Boulangerie Bironneau

- Produits locaux
- Boulangerie, pâtisserie et confiserie





Coup de coeur

La baguette du Marais pour la reconnaître.... c'est écrit dessus!

Un travail en filière du producteur de blé tendre, au boulanger.... en passant par la minoterie de Courçon.

Une production 100% Marais poitevin

La baguette est fabriquée par Guillaume BIRONNEAU à partir d'une farine marquée "Valeurs Parc naturel régional" provenant de la Minoterie Coopérative de Courçon.

Le blé qui compose la farine est, lui aussi, marqué "Valeurs Parc naturel régional". Il est produit par deux agriculteurs installés à Damvix, en Vendée, et Coulon, en Deux-Sèvres, à partir d'un cahier des charges exigeant :

- une diminution des intrants de plus de 25%,
- un engagement à protéger la biodiversité dans les exploitations,
- un engagement à respecter et développer les éco-systèmes naturels (haies de bordures, mares notamment).

Caractéristiques

Ouvert tous les jours

Contact

BIRONNEAU Guillaume BIRONNEAU Linda

Adresse

Boulangerie Bironneau 1 rue de la Cure 85420 Damvix 02 51 87 11 50 Parc

Le Parc naturel régional du Marais poitevin œuvre pour la sauvegarde, la restauration et la valorisation du Marais poitevin, dans une dynamique de développement durable. Le Parc naturel régional du Marais poitevin c'est 207 430 hectares et 293 387 habitants, répartis sur 93 communes.

┌─Nous écrire─────
Nom
Prénom
Courriel
Courriel
Confirm email
Téléphone
Message
Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]
САРТСНА
SFLLE
What code is in the image? Enter the characters shown in the image.
Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de
pourriel (spam) automatisées.
Envoyer